

光英科学研究所

(埼玉)

「乳酸菌生産物質」の老舗企業がフィトケミカルの権威・大澤博士をアドバイザーに

「乳

酸菌生産物質」の研究・開発、製造・

販売で53年に渡る長い歴史を紡いできた株式会社光英科学研究所は昨年10月、チヨコレートの原料である力カオに含まれるポリフェノールを持つ抗酸化作用の健康への効用を世界中に認知させたフィトケミカル(植物性化学物質)の権威・大澤俊彦博士(愛知学院大学・人間総合科学大学特任教授)をアドバイザーに迎えた。



村田 公英 会長

大澤博士は一貫して、野生の植物が自身を守るた

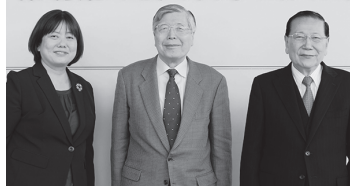
めに持つ自己防衛物質「抗酸化物質」の探究に勤しみ、その物質を抽出して人間の細胞に与えることによる効果を検証してきたフィトケミカルの第一人者。1970年前後の東京大学農学部在学中には、「乳酸菌生産物質」の理論的支柱「パイオジェニックス論」の提唱者であり、腸内細菌研究の権威である故・光岡知足博士と、和光市の理化学研究所で研究を共にした時期があったという。

「2000年頃までは世界中の植物に含まれる抗酸化物質の研究一筋でしたが、やがて二次的に抗酸化物質を作り出す『発酵』の重要性を再認識するに至り、味噌・醤油に始まり、ヨーグルト、チーズなどの発酵食品に注目するようになりました。そんな中、国産大豆を原料とする豆乳を培地に、『16種35株』の乳酸菌を発酵させて得られる光英さんの『乳酸菌生産物質』の存在を知ることになったのです」

と、大澤博士は同社との出会いの経緯を話す。「16種35株」の「宝物」が産む未知の可能性を探しに行こう

同社が提供する「乳酸菌生産物質」は、16種35株からなる乳酸菌・ビフィズス菌群が、共棲培養方式によって豆乳を発酵して得られた代謝物質。2011年にヒューマンメタボロームテクノロジ社により行われたメタボローム解析では、GABAを始め、イソフラボン、オルニチン、レスベラトロール等、健康に

株式会社 光英科学研究所



大澤俊彦博士(中央)と村田公英会長(右)、小野寺洋子社長(左)

有用な34のペプチドを含む352種類の発酵代謝物の特定に成功している。その特徴は、何と言っても「体感」の良さにある。これまで数多くの健康食品原料に採用され、近年では乳酸菌体に代わる待望の原料として一般食品にも次々と採用され始めている。

大澤博士は、「乳酸菌生産物質」の魅力と未知の可能性を次のように語る。「味噌・醤油など、日本には大豆発酵を利用した伝統産業がありますが、これらを古く新しい技術と捉えて再検証することが大事だと考えます。光英さんが長年の研究・開発の末に編み出した『16種35株』の乳酸菌群はまさに『宝物』。

メタボローム解析の結果を踏まえながら更に一歩進めて、植物がもつフィトケミカルの未知の可能性を引き出すために『16種35株』という素材で発酵させたら面白い結果が出るのではないかと期待しています」

同社HP上には、大澤教授・特別対談「食の機能性と微生物パワー」を公開。一読してみても如何。(木)

【会社データ】
本社 埼玉県和光市新倉5-1-1-25
TEL 048-1467-1334
創業 1969年4月
資本金 1000万円
事業内容 乳酸菌生産物質の製造・販売、研究・開発
<https://www.keiei-science.com>



埼玉県和光市の本社・工場